

Организация питания

Организация питания обучающихся Муниципального общеобразовательного учреждения «Рудногорская средняя общеобразовательная школа» (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, уставом Муниципального общеобразовательного учреждения «Рудногорская средняя общеобразовательная школа»).

- Обеспечение обучающихся питанием осуществляется школой самостоятельно на базе пищеблока, работающего на сырье. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

- Предоставление питания обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные работники из числа администрации и технического персонала школы.

- По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, Департаментом муниципального образования Нижнеилимского района, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 и ТРТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

- Обеденный зал пищеблока (число мест в обеденном зале, оборудование обеденного зала и материалы, из которых оборудование выполнено, санитарно-эпидемиологический режим в обеденном зале, условия его уборки, количество смен питания, площадь на одно посадочное место, условия для мытья рук):
обеденный зал площадью 96,0 кв.м. рассчитан на 100 посадочных мест площадь на 1 посадочное место составляет 0,96 кв.м. Обеденный зал оборудован: деревянными, покрытыми пластиком, столами и скамейками. Покрытие позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию. Влажная уборка помещения столовой производится после каждого кормления детей с дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке, согласно графика уборки, утвержденного директором

школы. Перед обеденным залом установлено 5 раковин для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, наличие на каждой раковине туалетного мыла. Предусмотрены 2 электросушилки для рук, одноразовые бумажные полотенца, держатели для одноразовых полотенец, емкость для утилизации использованных одноразовых полотенец.

В обеденном зале возле окна для приема грязной столовой посуды установлен стол для сбора грязной посуды, имеются промаркированные емкости для сбора пищевых отходов, которые при заполнении не более 2/3 объема освобождаются и обрабатываются, согласно санитарным требованиям.

Площади помещений пищеблока:

Наименование помещения	Наполняемость помещения	Площадь помещения (кв.м.), площадь на 1 человека при максимальной наполняемости
Пищеблок	7 человек	100,0 м ² (14,3 м ² на 1 чел.)
Обеденный зал	100 человек	96,0 м ² (0,96 м ² на 1 чел.)
Туалет для персонала	1 человек	1,1 м ² ;
Помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов		1,3 м ²

Внутренняя отделка помещений:

Помещения	Стены	Полы	Потолок
Пищеблок-горячий цех (с зоной раздачи)	кафельная плитка	кафельная плитка	влагостойкая водно-дисперсионная краска
- моечная кухонной посуды	кафельная плитка	кафельная плитка	влагостойкая водно-дисперсионная краска
- моечная столовой посуды	кафельная плитка	кафельная плитка	влагостойкая водно-дисперсионная краска
- мясорыбный цех	кафельная плитка	кафельная плитка	влагостойкая водно-дисперсионная краска
-овощной цех первичной обработки	влагостойкая водно-дисперсионная краска	кафельная плитка	влагостойкая водно-дисперсионная краска
-овощной цех вторичной обработки	до середины кафельная плитка,	кафельная плитка	влагостойкая водно-дисперсионная

			<i>выше влагостойкая водно-дисперсионная краска</i>			<i>краска</i>
-складское помещение бакалеи, сыпучих продуктов	для	<i>влагостойкая водно-дисперсионная краска</i>		<i>кафельная плитка</i>		<i>влагостойкая водно-дисперсионная краска</i>
-складское помещение овощей	для	<i>влагостойкая водно-дисперсионная краска</i>		<i>кафельная плитка</i>		<i>влагостойкая водно-дисперсионная краска</i>
-складское помещение скоропортящихся продуктов	для	<i>влагостойкая водно-дисперсионная краска</i>		<i>кафельная плитка</i>		<i>влагостойкая водно-дисперсионная краска</i>
-туалет для персонала пищеблока		<i>кафельная плитка</i>		<i>кафельная плитка</i>		<i>влагостойкая водно-дисперсионная краска</i>
-инвентарная комната для хранения уборочного инвентаря, дезинфицирующих и моющих средств		<i>влагостойкая водно-дисперсионная краска</i>		<i>кафельная плитка</i>		<i>влагостойкая водно-дисперсионная краска</i>
Обеденный зал		<i>влагостойкая водно-дисперсионная краска</i>		<i>кафельная плитка</i>		<i>потолок Армстронг</i>

Оборудование помещений пищеблока:

Помещения	Оборудование
Пищеблок	Плита ПКЭ-4ПР, плита ПКЭ-6ПР, плита ПЭ-2ПН, шкаф жарочный, мармит 2-х, 3-х блюд, картофель очистительная машина МОК-150, сковорода электрическая, мясорубка электрическая в количестве 2х штук, овощерезка, хлеборезка, универсальная кухонная машина, холодильник в количестве 5 штук, ларь морозильный в количестве 3 штук, титан на 200 литров, привод для шинкования, 2 моечные ванны кухонной посуды, 2 моечные ванны столовой посуды, посудомоечная машина, металлические стеллажи для хранения и сушки кастрюль, баков, крышек, весы в количестве 3 штук, посуда для кормления детей, бактерицидный рециркулятор в количестве 2 штук.
Обеденный зал	столы, лавки, бактерицидный рециркулятор.

Помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов	стеллаж для уборочного инвентаря, уборочный инвентарь, подставка сушилка для ветоши, шкаф для хранения дез. средств, раковина
--	---

Наличие бактерицидных ламп в обеденном зале *имеются*:

- обеденный зал бактерицидный рециркулятор «Armed»-1 шт;
- горячий цех бактерицидный рециркулятор «Armed»-1 шт;
- мясной цех бактерицидный рециркулятор «МТЛ»215-1 шт.

Наличие термометра для контроля температуры блюд на раздаче *имеется*.

Наличие локальной вытяжной системы вентиляции над моечными ваннами, тепловым оборудованием (эл. плиты, жарочный шкаф...)имеется в обеденном зале, горячем цеху -2 штуки, в складе бакалеи, склад для скоропортящихся продуктов, вторичный овощной цех, овощной склад.

-Поточность технологических процессов – на пищеблоке соблюдается последовательность(поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала, а так же соблюдается маркировка оборудования и раздельное использование производственного оборудования и разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции.

- Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды. Кипятим воду не менее 5 минут, охлаждаем до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась. Смену воды в емкости для ее раздачи проводим через 3 часа. Кипяченая вода наливается в стеклянные графины на промаркированном подносе «Кипяченая вода». Розлив воды для питья детей осуществляется работниками пищеблока. В обеденном зале для питьевого режима используются стаканы многократного пользования, которые после использования составляются на стол для использованной посуды. Стаканы моются, согласно правил мытья чайной посуды. Свободный доступ детей к питьевой воде обеспечен в течение всего рабочего дня.

-Условия хранения продуктов: наличие термометров в холодильном оборудовании и приборов для измерения температуры и влажности воздуха в складских помещениях. В складском помещении соблюдается товарное соседство, условия хранения и сроки продукции, согласно данным указанным на маркировке ярлыка.

-Ведение и правильность заполнения документации: изготовление продукции производится в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным директором школы. Наименования блюд, указываемых в меню соответствуют их наименованием, указанным в технологических картах.

-Наличие маркировки и товаросопроводительных документов на пищевую продукцию подтверждается декларацией соответствия, ветеринарной справкой

-Организация доп.питания при реализации буфетной продукции не предусмотрена

-Питание осуществляется на основании примерному 10-дневному меню, которое разработано МКУ «Ресурсный центр» технологом Шестаковой Т.А. на 2022-20227гг. и утверждено 30.09.2022г. директором МОУ «Рудногорская СОШ» Барискиной О.Е.

-Примерное 10-дневное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. В соответствии с Примерным 10-дневным меню, составляется ответственным за питание и утверждается руководителем общеобразовательной организации, ежедневное меню-требование, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий. Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов.

-График выдачи пищи с пищеблока утверждается руководителем общеобразовательной организации и размещается в доступном месте.

-Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой в журнале бракеража готовой пищевой продукции. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом руководителя. В состав бракеражной комиссии могут входить представители родительского комитета и общественных комиссий.

-Для обеспечения полноценного питания в общеобразовательных организациях составляется ежедневное меню-требование, которое содержит информацию о количестве обучающихся разных категорий, наименование блюд, количество необходимых продуктов.

-Меню-требование составляется ответственным за питание, утверждается руководителем, подписывается поваром, принимающим продукты и заведующим складом (кладовщиком), выдающим продукты.

-Приготовление блюд осуществляется на основе 10-дневного меню и технологических карт, которые разрабатываются специалистом, ответственным за питание в Муниципальном казенном учреждении «Ресурсный центр», в соответствии с действующим законодательством. Продукты, поступающие в образовательные организации от поставщика, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяют кладовщики, результаты заносятся в журнал учета скоропортящихся продуктов.

-В целях профилактики гиповитаминозов проводится искусственная витаминизация охлажденных напитков аскорбиновой кислотой.

-Для организации питания в образовательных организациях ведутся следующие документы:

- приказ об организации питания обучающихся;
- приказ об организации питьевого режима обучающихся;
- Примерное 10-дневное меню;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания (Приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- график смены кипяченой воды;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;

- гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал санитарно - технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты (договоры) на поставку продуктов питания.

-Кратность питания. Нахождения ребенка продолжительность до 6 часов в общеобразовательной организации начального образования положено один прием пищи(завтрак)

-Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы), в общеобразовательных организациях обеспечиваются один раз в день бесплатным горячим питанием, а также бесплатным питьевым молоком (один раз в день – 200 мл.). Дети из многодетных и малоимущих семей, обучающиеся по образовательным программам основного общего, среднего общего образования в общеобразовательных организациях, обеспечиваются один раз в день бесплатным питанием (завтрак или обед). Для обеспечения бесплатным питанием один из родителей (законный представитель) обучающегося подает в Областное государственное казенное учреждение "Управление социальной защиты населения по Нижнеилимскому району" заявление, по форме установленной нормативным правовым актом указанного учреждения.

-Обучающиеся в общеобразовательных организациях дети-инвалиды и дети с ОВЗ, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (завтрак, обед).

-Родителям (законным представителям) детей-инвалидов, обучающихся в общеобразовательных организациях, обучение которых в соответствии с законодательством об образовании организовано на дому, выплачивается ежемесячная компенсация расходов на питание.

-Предоставление бесплатного горячего питания и бесплатного молока (1-4 классы) обучающимся производится в учебные дни фактического посещения общеобразовательной организации.

-В случае отсутствия обучающегося в общеобразовательной организации (дни болезни, каникулярное время, санаторно-курортное лечение, карантин) бесплатное горячее питание не предоставляется.

-Замена бесплатного горячего питания на денежную компенсацию или сухой паек не предусмотрена, (кроме детей с ОВЗ, детей-инвалидов, обучающихся на дому).

-Расчетная стоимость бесплатного питания на одного обучающегося в день устанавливается постановлением Правительства Иркутской области. При установлении расчетной стоимости питания используются данные территориального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по формированию официальной статистической информации о социальных, экономических,

демографических, экологических и других общественных процессах в Российской Федерации, об уровне потребительских цен на продукты питания на дату установления расчетной стоимости питания, а также набор пищевых продуктов, удовлетворяющий суточную потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся различных возрастных групп.